

FOR PURCHASES MADE IN THE US: Customer Service: 1-800-446-1071
PARA COMPRAS HECHAS EN E.U.: Atención al cliente: 1-800-446-1071

FOR PURCHASES MADE IN CANADA: Customer Service: 1-800-446-1071
POUR LES ACHATS EFFECTUÉS AU CANADA: Service clientèle: 1-800-265-2150*
*Onward Manufacturing

PARA COMPRAS HECHAS EN MÉXICO:
FOR PURCHASES MADE IN MÉXICO
Weber-Stephen Products S.A. de C.V.
Av. López Mateos Sur No. 2077, Local 29
Col. Chapalita 44510
Guadalajara, Jalisco
Teléfono – (33) 31 22 12 23
R.F.C. WPR 030919 ND4



WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO.

WWW.WEBER.COM®

Printed in USA

35522 11/05



griddle

fits / para / pour

Weber® Baby Q™, Weber® Q™ 100, and Weber® Q™ 120

⚠**WARNING: Follow all safety instructions provided with your barbecue.**

⚠**WARNING: Do not drop the cast iron griddle— it will break.**

⚠**WARNING: Do not use two griddles in your gas grill.**

Prior to first use:

Wash thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating.

First time use:

Rinse with warm water and dry completely with a soft cloth or paper towel.

DO NOT ALLOW THE GRIDDLE TO AIR DRY.
NEVER WASH IN A DISHWASHER.



How to use:

Look for the edge of the griddle that has two flat metal tabs, called spacers (see ill. a).

Lay the griddle directly on the cooking grate with spacers facing the lid hinges (The spacers enable proper lid closing).



How to remove:

Turn off grill burner(s) before attempting to remove a hot griddle.

A hole and notch on either side of the griddle is designed for the insertion of the steel lift-handles (see ill. b). To insert the handles, place the hook of the handle under and then thru the hole (see ill. c).

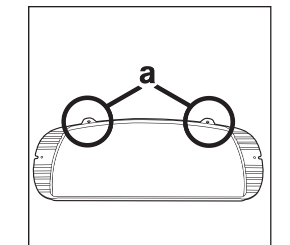
Carefully lift the griddle off of the cooking grate taking care not to spill meat juices or sauces onto the hot cooking grate, burner or one's self (see ill. d).

Tips:

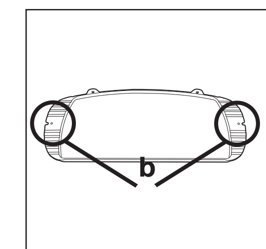
Since cast iron holds heat well, you will not need to use extremely high cooking temperatures. Best results are obtained with medium to medium-high heat. Do not overheat.

Maintenance:

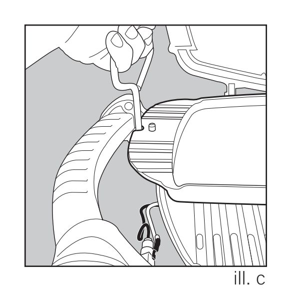
Brush debris off with a steel bristled wire brush.



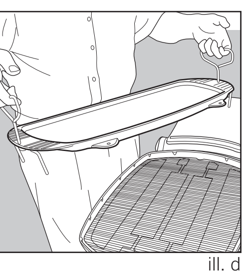
ill. a



ill. b



ill. c



ill. d

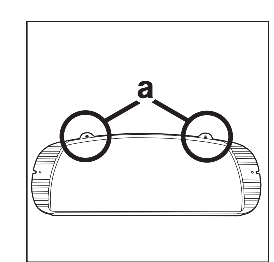


ES plancha Weber®

⚠ADVERTENCIA: Siga todas las instrucciones de seguridad proporcionadas con su asador.
⚠ADVERTENCIA: No deje caer la plancha de hierro fundido - se romperá.
⚠ADVERTENCIA: No utilice dos planchas de hierro fundido en su asador de gas.

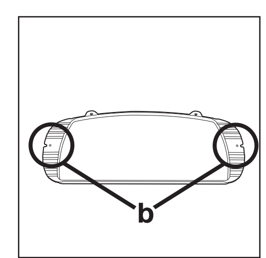
Previo al primer uso:
Lave la plancha completamente con un líquido suave de lavar platos, para quitar la capa protectora de cera.

Primer uso:
Enjuagué la plancha con agua caliente y secar totalmente con toallas de papel.
NO PERMITA QUE LA PLANCHA SE SEQUE AL AIRE.
NUNCA DEBE LAVARSE EN UN LAVAPLATOS.



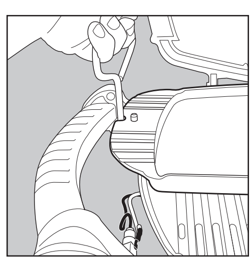
ill. a

Cómo utilizar la plancha:
Busque dos lengüetas de metal en el borde de la plancha, llamados espaciadores (vea la ill. a).
Coloque la plancha directamente sobre la rejilla de cocción con los espaciadores frente a las bisagras de la tapa (los espaciadores permite que la tapa del asador cierre apropiadamente).



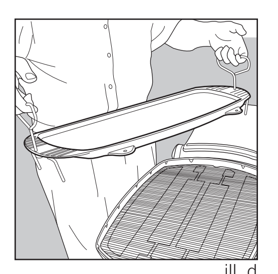
ill. b

Cómo retirar la plancha:
Apague el (los) quemador(es) del asador antes de retirar la plancha caliente.
Los agujeros en cada lado de la plancha esta diseñados para la inserción de las asas de acero (vea la ill. b). Para insertar las asas de acero, coloque el gancho de las asas debajo y después dentro del los agujeros (vea la ill. c).
Con cuidado levante la plancha de la rejilla de cocción cuidando de no derramar jugos de carne o salsas sobre la rejilla de cocción caliente, el quemador o uno mismo (vea la ilust. d).


ill. c

Sugerencia:
Hierro fundido mantiene bien el calor, usted no necesitará utilizar temperaturas de cocción extremadamente altas. Los mejores resultados se obtienen con calor medio a medio alto. No sobrecaliente la plancha.

Mantenimiento:
Limpie la plancha con un cepillo de alambre.

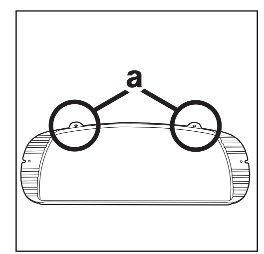

ill. d

FC grille Weber®

⚠MISE EN GARDE: Suivez toutes les consignes de sécurité fournies avec votre barbecue.
⚠MISE EN GARDE: Ne faite pas tomber la grille en fonte; celle-ci se briserait.
⚠MISE EN GARDE: N'utilisez pas deux grilles dans votre grill à gaz.

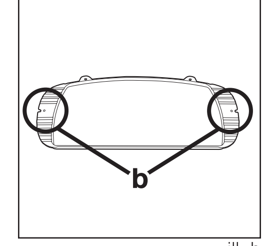
Avant la première utilisation :
Nettoyez minutieusement la grille à l'aide d'un liquide de nettoyage de puissance moyenne afin de retirer le revêtement de protection.

Première utilisation:
Rincez à l'eau chaude puis séchez complètement à l'aide d'un chiffon doux ou d'une serviette en papier.
NE LAISSEZ PAS LA GRILLE SÉCHER À L'AIR LIBRE.
NE LA LAVEZ JAMAIS AU LAVE-VAISSELLE.



ill. a

Méthode d'utilisation:
Remarque: La grille est pourvue de trous et d'encoches de chaque côté conçu pour l'insertion des poignées de soulèvement en acier (voir ill. b). Insérez les poignées dans les encoches et les trous. Recherchez sur l'extrémité de la grille deux écarteurs métalliques plats (voir ill. a). Les écarteurs devraient se trouver en face des charnières du couvercle.
Soulevez la grille à l'aide des poignées en acier plaqué. L'extrémité comportant les deux écarteurs métalliques devrait être orientée du côté opposé par rapport à vous, vers les charnières du couvercle.
Placez la grille directement sur la grille de cuisson.

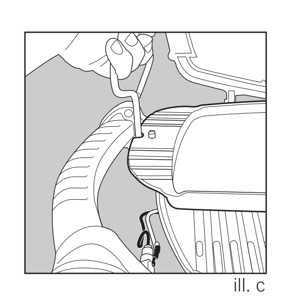


ill. b

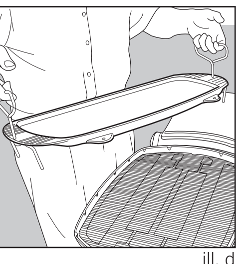


Comment retirer la grille:
Eteignez le(s) brûleur(s) du grill avant de tenter de retirer une grille à haute température.
Faites glisser les poignées en acier plaqué entre les poignées latérales du grill et le côté du boîtier de cuisson.

Remarque:
Veillez à ne pas coincer les câbles de l'allumeur du côté gauche du grill en positionnant les poignées.
Positionnez les poignées à l'intérieur des encoches et des trous latéraux (voir ill. c).
Soulevez soigneusement la plaque de la grille en veillant à ne pas renverser de jus ou de sauce de la viande sur la grille chaude, le brûleur ou sur vous (voir ill. d).


ill. c

Astuces:
Dans la mesure où la fonte conserve bien la chaleur, vous n'aurez pas besoin d'utiliser de températures de cuisson extrêmement élevées.
De meilleurs résultats sont obtenus avec une température moyenne à moyenne - élevée. Ne surchauffez pas.


ill. d

Entretien:
Retirez les détritus en les brossant à l'aide d'une brosse en fil d'acier rayé.